



BUNDESMINISTERIUM
FÜR GESUNDHEIT

Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Kapitel / A 4 / Aromen, Enzyme, Zusatzstoffe

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:
BMG-75210/0020-II/B/13/2015 vom 3.8.2015

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite	
1	AROMEN	3
	PRÄAMBEL	3
1.1	Beschreibung	3
1.1.1	Aromen	3
1.1.2	Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften	3
1.1.3	Raucharomen	3
1.2	Anforderungen	3
1.2.1	Ausgangsmaterialien	3
1.2.2	Beschränkungen der Verwendung	3
1.2.3	Vorhandensein bestimmter Stoffe	4
1.2.4	Lösungsmittel, Träger	4
1.2.5	Zusatzstoffe	4
1.3	Bezeichnung	4
1.3.1	Endverbraucherin/Endverbraucher	4
1.3.2	Nicht für die Endverbraucherin/den Endverbraucher	5
1.3.3	Kennzeichnung Zutatenliste	5
1.4.	Beurteilung	5
1.5	Regelung des Verkehrs	5
1.5.1	Kompositionen	5
1.5.2	Essenzen	5
1.5.3	Aromatische Grundstoffe	6
1.5.4	Backaromen für die Endverbraucherin/den Endverbraucher	6
Anhang I	Liste der zugelassenen Aromen	7
Anhang II	Liste der zulässigen Primäraucharomen	7
Anhang III	Leitlinien, Empfehlungen (in Ausarbeitung)	7
2	ENZYME (in Ausarbeitung)	8
3	ZUSATZSTOFFE (in Ausarbeitung)	8
Anhang I	(in Ausarbeitung)	8
Anhang II	(in Ausarbeitung)	8
Anhang III	Leitlinien, Empfehlungen	8

1 AROMEN

PRÄAMBEL

Dieses Kapitel regelt allgemeine Aspekte des Inverkehrbringens und der Verwendung von Aromen, Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften und Raucharomen.

1.1 Beschreibung

1.1.1 Aromen

Aromen im Sinne dieses Kapitels sind Erzeugnisse gemäß Art. 3 Abs. 2 lit. a EG-Aromenverordnung¹.

Erzeugnisse gemäß Art. 2 Abs. 2 der EG-Aromenverordnung¹ gelten nicht als Aromen.

1.1.2 Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften

Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften im Sinne dieses Kapitels sind Erzeugnisse gemäß Art. 3 Abs. 2 lit. i der EG-Aromenverordnung¹.

1.1.3 Raucharomen

Raucharomen sind flüssige oder feste Erzeugnisse gemäß den Bestimmungen der EG-Verordnung über Raucharomen² und der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1321/2013 zur Festlegung der Unionsliste zugelassener Raucharomen³.

1.2 Anforderungen

1.2.1 Ausgangsmaterialien

Bei der Herstellung von Aromen ist die EG-Kontaminantenverordnung⁴ zu berücksichtigen.

1.2.2 Beschränkungen der Verwendung

Hinsichtlich der Beschränkungen der Verwendung bestimmter Ausgangsmaterialien sind die Bestimmungen des Anhang IV der EG-Aromenverordnung¹ anzuwenden:

Teil A: Ausgangsstoffe, die nicht zur Herstellung von Aromen und Lebensmitteln mit Aromaeigenschaften verwendet werden dürfen.

Teil B: Bedingungen für die Verwendung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die aus bestimmten Ausgangsstoffen hergestellt wurden.

Neben den in Anhang IV/Teil A angeführten Ausgangsstoffen werden die nachfolgend angeführten Pflanzen, Pflanzenteile oder deren Zubereitungen zur Herstellung von Aromen nicht verwendet:

¹ Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG.

² Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 über Raucharomen zur tatsächlichen oder beabsichtigten Verwendung in oder auf Lebensmitteln.

³ Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1321/2013 zur Festlegung der Unionsliste zugelassener Primärprodukte für die Herstellung von Raucharomen zur Verwendung als solche in oder auf Lebensmitteln und/oder für die Produktion daraus hergestellter Raucharomen.

⁴ Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln.

Nom. Lat	Deutscher Name	Verbotene Teile
Anemone hepatica L	Leberblümchen	Kraut
Atropa belladonna L.	Tollkirsche	ganze Pflanze
Bryonia alba L.	Zaunrübe (Wilder Kürbis)	Wurzeln
Chenopodium ambrosioides L.	Wurmkraut (mexikanisches Traubenkraut)	Kraut
Convallaria majalis L.	Maiglöckchen	ganze Pflanze
Daphne mezereum L.	Seidelbast	ganze Pflanze
Dryopteris filix mas L. Schott.	Wurmfarn	Wurzeln
Heliotropium europium L.	Sonnenwende	ganze Pflanze
Piscidia erythrina Löfl.	Fischrinde	Wurzeln

1.2.3 Vorhandensein bestimmter Stoffe

Das Vorhandensein bestimmter Stoffe richtet sich nach den Bestimmungen des Anhang III der EG-Aromenverordnung¹.

Teil A: Stoffe, die Lebensmitteln nicht als solche zugesetzt werden dürfen.

Teil B: Höchstmengen bestimmter Stoffe, die von Natur aus in Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen, in bestimmten zusammengesetzten Lebensmitteln, denen Aromen und/oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zugesetzt worden sind.

1.2.4 Lösungsmittel, Träger

Neben den in der Extraktionslösungsmittelverordnung⁵ und in der EG-Zusatzstoffverordnung⁶ genannten Stoffen können als Lösungsmittel, Extraktionsmittel, Destillationsmittel, Trägerstoffe etc. für Aromen – unter Beachtung der übrigen Codexkapitel – alle geeigneten Lebensmittel – auch in Mischungen – verwendet werden, wie z. B. Wasser, Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Edelbrände, Frucht- und Gemüsesäfte, Speisefette und Speiseöle, Speisesalz, Zucker und Zuckerarten, Mehle und Stärken, Essig.

1.2.5 Zusatzstoffe

Der Einsatz der bei der Herstellung, Verarbeitung und Lagerung notwendigen Zusatzstoffe richtet sich nach den Bestimmungen des Anhang III Teil 4 der EG-Zusatzstoffverordnung⁶.

1.3 Bezeichnung

1.3.1 Endverbraucherin/Endverbraucher

Aromen, die zum Verkauf an die Endverbraucherin/den Endverbraucher bestimmt sind, werden gemäß Art. 17 der EG-Aromenverordnung¹ gekennzeichnet.

¹ Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG.

⁵ Verordnung über die Verwendung von Extraktionslösungsmitteln bei der Herstellung von Lebensmitteln und Verzehrprodukten (Extraktionslösungsmittelverordnung), BGBl. Nr. 642/1995 idgF.

⁶ Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe.

1.3.2 Nicht für die Endverbraucherin/den Endverbraucher

Aromen, die nicht zum Verkauf an die Endverbraucherin/den Endverbraucher bestimmt sind, werden nur in Verkehr gebracht, wenn ihre Verpackungen oder Behälter die gemäß Art. 15 der EG-Aromenverordnung¹ vorgeschriebenen Angaben tragen.

1.3.3 Kennzeichnung Zutatenliste

Die Bezeichnung von Aromen in der Liste der Zutaten erfolgt gemäß den Bestimmungen des Anhang VII Angabe und Bezeichnung von Zutaten/Teil D Bezeichnung von Aromen im Zutatenverzeichnis der EG-Lebensmittel-Informationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011⁷.

Die Bestimmungen des Art. 21 der EG-Lebensmittel-Informationsverordnung⁷ (Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen) sind zu beachten.

Auf die Verpflichtung zur Weitergabe entsprechender Informationen zwischen Lebensmittelunternehmern gem. Art. 8 Abs. 8 der EG-Lebensmittel-Informationsverordnung⁷ wird hingewiesen.

1.4 Beurteilung

Die Beurteilung erfolgt gemäß den allgemeinen Beurteilungsgrundsätzen des Codexkapitels A 3 „Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“.

1.5 Regelung des Verkehrs

1.5.1 Kompositionen

„Kompositionen“ sind Aromazubereitungen, die Zusatzstoffe in für das Fertigprodukt zulässiger Menge enthalten.

Werden Kompositionen im Handel zum Zwecke der Herstellung von Spirituosen durch den Letztverbraucher feilgehalten, so enthalten sie nur dann Zusatzstoffe, wenn diese für das Fertigprodukt zulässig sind.

1.5.2 Essenzen

Der Begriff „Essenzen“ ist eine althergebrachte Bezeichnung für Aromen.

„Essenzen“ im Sinne dieses Kapitels sind Aromakompositionen, die durch alkoholische Extraktion u. a. von Zitrusölen mit anderen abrundenden Aromakomponenten hergestellt werden.

¹ Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG.

⁷ Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EWG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission.

1.5.3 Aromatische Grundstoffe

Aromatische Grundstoffe im Sinne dieses Kapitels sind nicht zum unmittelbaren Verzehr bestimmte geschmacksgebende Zubereitungen. Solche Grundstoffe enthalten außer Aromen zusätzlich weitere Bestandteile und Zusatzstoffe, die für den vorgesehenen Verwendungszweck zulässig sind. In Betracht kommen z. B. Frucht-/Gemüsesäfte, Fruchtsaft-/Gemüsesaftkonzentrate, Gewürze, Extrakte (Gewürz-, Tee-, sonstige pflanzliche Extrakte).

Der vorgesehene Verwendungszweck eines solchen Grundstoffes ist unter Beachtung der verkehrsüblichen Bezeichnung anzugeben (z. B. „Grundstoff für <Name des Lebensmittels/Lebensmittelkategorie“> oder gleichsinnig).

1.5.4 Backaromen für die Endverbraucherin/den Endverbraucher

„Backaromen“ in flüssiger und fester Form (Pulver) sind Mischungen aus Aromen gemäß Art.3 Abs.2 lit. a der EG-Aromenverordnung¹ mit weiteren Bestandteilen und Zusatzstoffen.

Sie sind sehr intensiv und werden im Haushalt in kleinsten Mengen verwendet. Sie werden üblicherweise in kleinen Behältnissen (z. B. Ampullen, Sachets) angeboten.

Bei Backaromen, die in der Bezeichnung oder Aufmachung auf Erzeugnisse der EG-Spirituosenverordnung⁸ Bezug nehmen, sind die Bestimmungen des Art. 10 EG-Spirituosenverordnung zu beachten.

¹ Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG.

⁸ Verordnung (EG) Nr. 110/2008 zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und zur Aufhebung der Verordnung (EGW) Nr. 1576/89.

Liste der zugelassenen Aromen

https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/?sector=FFL

- TEIL A Unionsliste der Aromastoffe
Anhang zur Durchführungsverordnung (EU) Nr. 872/2012 zur Festlegung der Liste der Aromastoffe gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2232/96 idgF.
Bei der Verwendung von Ammoniumchlorid, Ammoniumsalz der Glycyrrhizinsäure, d-Campher, Glycyrrhizinsäure, Chinin, Coffein, Neohesperidin-dihydrochalcon, Rebaudiosid A, Theobromin, sind die Einschränkungen der Verwendung (Spalte 7) zu beachten.
- TEIL B Aromaextrakte
- TEIL C Thermisch gewonnene Reaktionsaromen
- TEIL D Aromavorstufen
- TEIL E Sonstige Aromen
- TEIL F Ausgangsstoffe

Liste der zulässigen Primäraucharomen

Liste der zulässigen Primäraucharomen

Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1321/2013 zur Festlegung der Unionsliste zugelassener Primärprodukte für die Herstellung von Aucharomen zur Verwendung als solche in oder auf Lebensmitteln und/oder für die Produktion daraus hergestellter Aucharomen idgF.

Es sind die dort genannten Einschränkungen zu beachten.

Anhang III (in Ausarbeitung)

2 ENZYME

(in Ausarbeitung)

3 ZUSATZSTOFFE

(in Ausarbeitung)

Anhang I und II (in Ausarbeitung)

ANHANG III

Leitlinien, Empfehlungen

Leitlinie zur Zusatzstoff-Rahmenverordnung betreffend Salz-Nitrit-Mischungen
BMG-75210/0021-II/B/13/2015 vom 4. 8. 2015

https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/codex/beschluesse/leitlinien_codexkommission.html